黑糯玉米新品種—台農5號

研究成果

彩虹玉米

◎農試所農藝組 謝光照 王強生

玉米黑糯台農5號於94年11月20日正式通過審查，命名為台農5號，商品名稱：「彩虹」。

糯質玉米係於1760年以前由雲南、廣西一帶的硬粒型地方品種經突變和選擇形成糯質型的品種。一般玉米普通籽粒具有70～75%的支鏈澱粉，而糯性玉米因第九對染色體上具有隱性的臘質突變基因(waxy)能阻止合成直鏈澱粉，故具有100%的支鏈澱粉，呈現糯性。糯質玉米因營養豐富，食味好又Q，因而深受國人喜愛，不論是肉絲炒嫩糯玉米粒、水煮或碳烤糯玉米青穗、糯玉米湯丸等都是一般消費者喜愛的菜餚和副食品。近年隨著生活水準不斷提高，飲食消費結構的變化與休閒食品需求漸增，加上在飼料、釀酒、環保產品及食品加工業上用途日益擴增，故糯玉米的需求量大為增加。

台灣目前栽培的糯玉米以鮮食用為主，栽培品種主要為地方品種，地方品種產量偏低，色澤雜且不均，果穗外型多樣、大小參差不齊，果皮較厚且變異極大，鮮食品質不佳。故育成食用品質優與產量高，早熟性的糯玉米雜交種為本所玉米育種首要的目標。

本所針對市場對黑糯玉米品質的要求，進行選育優質的糯玉米新品系，經由種源的收集、自交系培育、測交種組合力檢定及新品系比較試驗、品質檢測等一序列之試驗，選獲優質新品種黑糯台農5號。

玉米黑糯台農5號為單交種，呈雙穗型、中早熟性、單果穗重約140~150克、穗長15~16公分左右、果穗外型修長且大小一致，籽粒在糊熟期由於成熟度的不同呈現各種程度的色澤，有深紫至淡紅色，類似彩虹，色澤鮮豔好看，亦似彩虹多變化。糊熟期(籽粒有2/3已經轉紅紫色時)採收可獲最佳之食用品質，通常以水煮(水煮沸後，放入玉米果穗煮約10~15分鐘後，關掉爐火後，再悶5分鐘)，趁熱食用，具有果皮薄，味香又Q之特性。含苞葉鮮果穗之公頃產量可達10,000公斤，而去苞葉之果穗產量亦達7,000公斤，為高品質之產品，極具競爭力。

黑糯台農5號(彩虹)植株

煮熟之黑糯台農5號果穗

作　　者：謝副研究員光照
聯絡電話：04-23302301-112